保証書

オーブントースター保証書 持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	ET-RT85	
●お客様	お名前	☎
	ご住所　〒	
●お買い上げ日 年　月　日	●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**	☎	

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、および公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輌・船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書のご提示がない場合。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
（ト）消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

愛情点検　**長年ご使用のオーブントースターの点検を！**

こんな症状はありませんか
●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
●その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止**
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

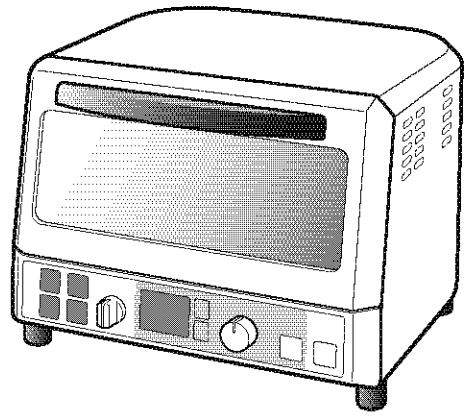
ZOJIRUSHI

家庭用

オーブントースター
こんがり倶楽部（くらぶ）

型名 ET-RT85 型

取扱説明書・お料理ノート



●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが想定される内容を表します。

⚠注意 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が想定される内容を表します。

注意 △記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止 ⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠警告

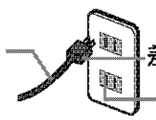
分解禁止 **改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない**
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止 **水につけたり、水をかけたりしない**
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止 **ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない**
感電やけがをすることがあります。

禁止 **交流100V以外では使用しない**
火災・感電の原因になります。

禁止 **コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止 **カーテンなど可燃物の近くで使用しない**
火災の恐れがあります。

禁止 **コードを傷つけない**
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止 **子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止 **トレーに油を入れて使わない**
火災の恐れがあります。

必ず実施 **差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく** 火災の原因になります。

必ず実施 **定格15A以上のコンセントを単独で使う**
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施 **差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

● お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

必ず実施 **異常・故障時には、直ちに使用を中止する** そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
<異常・故障例>
・コードや差込みプラグが異常に熱くなる　・コードに深い傷や変形がある
・焦げくさいにおいがする　・製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある　・ピリピリと電気を感じる
・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする　・タイマーつまみを回しても加熱を開始しない　など
このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意

発火を防ぐために次のような使い方はしない

禁止
- **■必要以上に加熱しない** 過熱により発火することがあります。
- **■バターやジャムを塗ったパンを焼かない**
  油脂や糖類を含むものは焦げやすく、パンが発火することがあります。
- **■使用中は、本体から離れない** 調理物が発火することがあります。
- **■生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものをトレーなしで加熱しない**
  調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
  アルミホイルを使っていても油のもれることがあるので、必ずトレーにのせてください。
- **■本体の上にものをのせたり、本体の下のすき間にものを入れて使わない**
  本体やものが変形・変質し、火災の原因になります。
- **■とびらを開けたまま調理しない** 調理物が発火することがあります。

必ず実施
- **■必ず、くず受皿をセットする** 発火の原因になります。
- **■調理物が焼き網から落ちやすい場合は、必ずトレーを使用する** 発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は…

必ず実施 **■すぐにタイマーを切り、差込みプラグを抜く**
火災の原因になります。
万一炎が出た場合は炎が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。
また、とびらのガラスが割れますので水をかけないでください。

接触禁止 **使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない**
高温ですのでやけどをすることがあります。

禁止 **不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**
火災の原因になります。

禁止 **缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない**
破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。

禁止 **調理以外の目的で使用しない**

禁止 **壁や家具の近くで使わない**
熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
（→4ページ「設置場所について」参照）

プラグを抜く **使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く**
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施 **調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す**

必ず実施 **差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く**
感電やショートして発火することがあります。

必ず実施 **お手入れは冷めてから行う**
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施 **使用後は必ずお手入れをする**
調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の恐れがあります。

お願い

●**バターやジャムを塗ったパンなどは調理しないでください。**火災の原因になります。
●**必要以上に加熱しないでください。**火災の原因になります。
●**次のような調理物は焦げやすく、場合によっては燃えることがあります。**
・バターロール・フライ・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの
・サンドイッチ用の薄切りパン
・薄切りにしたフランスパン
・もち　・かきもち
・生の肉・魚のフライなど



●**硫酸紙やクッキングシート・ケーキミックス用紙製焼き型は使用しないでください。**
発火の原因になります。
●**樹脂製のトレーは使用しないでください。**発火の原因になります。

発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに、タイマーを切って、差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

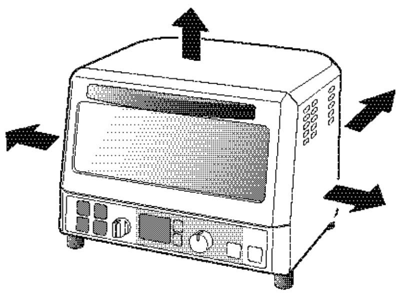
●**とびら（ガラス）に水をかけないでください。またとびらとっ手に強い力をかけないでください。**
とびらのガラスが割れたり本体が故障する原因になります。

●**くず受皿を取り出したまま通電したり、焼き網・とびらをはずしたまま通電しないでください。**
火災や故障の原因になります。

●**トレーを傷める原因になりますので次のことは必ず守ってください。**
•金属製のへら・ナイフ・ナイロンたわしなどを使わないでください。
•耐熱容器などをのせるときは、あらかじめアルミホイルを敷いてください。
•調理物を入れずに通電をしないでください。

設置場所について

■周囲の可燃物から以下の隔離距離を保つようにしてお使いください。
（可燃物が木製の壁・家具などの場合）
火災の恐れがあります。



●前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。
（30cm以上）
（壁に近づけない、障害物などを置かない）

（消防法設置基準適合）

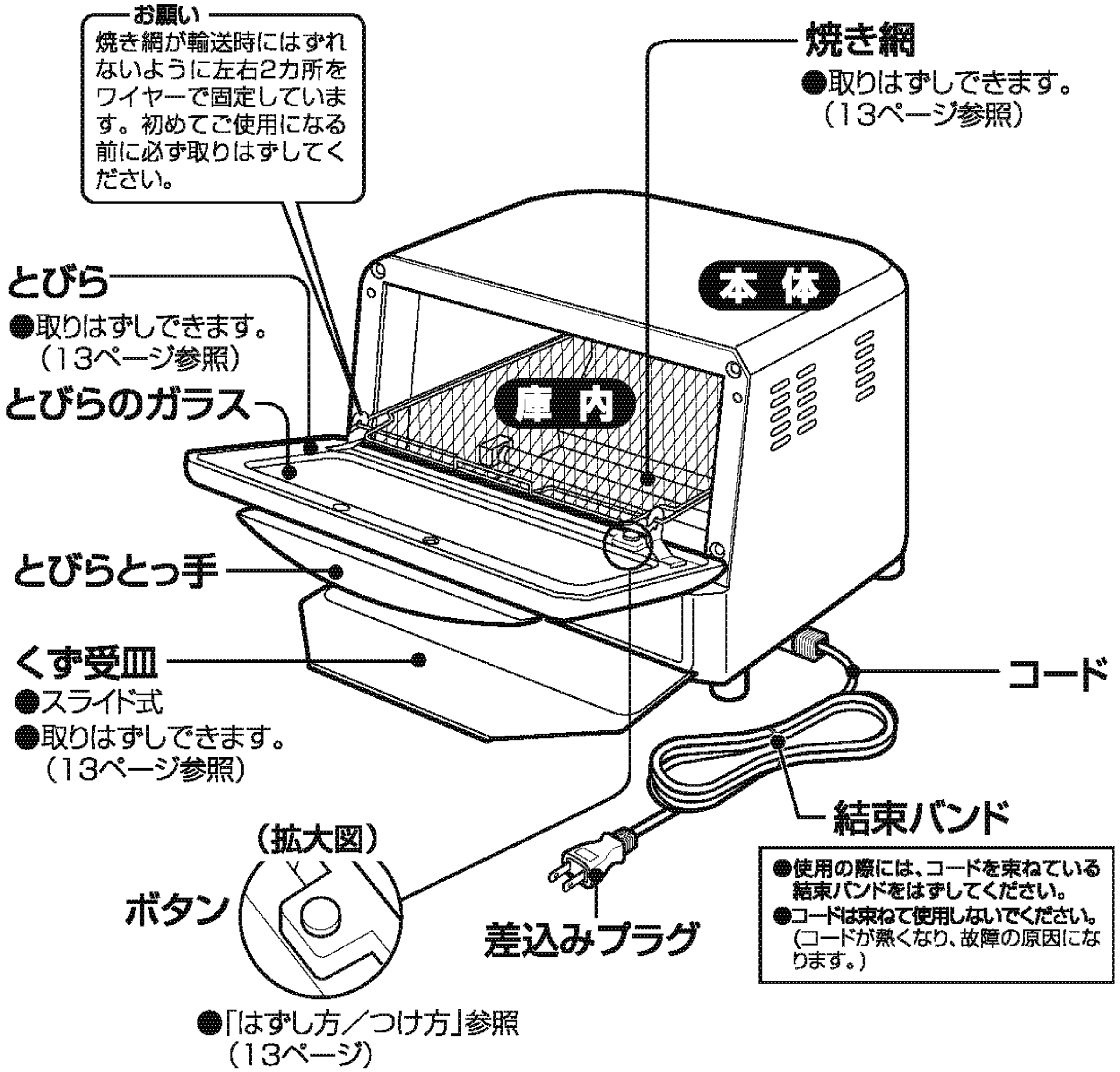
■ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。（変形・変色の原因になります。）

各部のなまえ

●この製品は、食パンを焼いたりフライの温めなどをするものです。目的以外の調理はしないでください。
また業務用として使用しないでください。

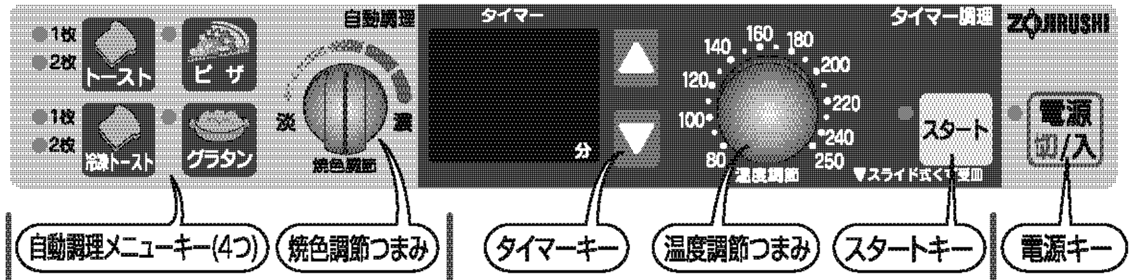
はじめてご使用になる前に…

●ご使用の前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
•煙りやにおいが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
•トレーは必ず取り出してください。



各部のなまえ つづき

操作部



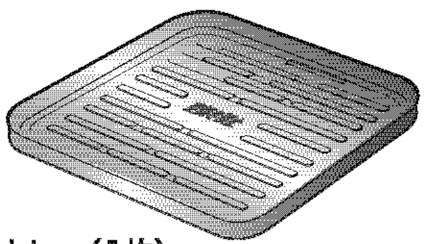
自動調理機能 ☞ P.7

●自動調理メニューキーを押すだけで、自動的に調理を行う機能です。加熱時間や温度の設定は不要です。

タイマー調理機能 ☞ P.10

●食品の状態やお好みの仕上がりに応じて、加熱時間や温度を設定して調理を行う機能です。

付属品



トレー（1枚）　（フッ素加工）

- 調理物を入れない状態での空焼きはしないでください。
  トレーを傷める原因になります。
- 調理物の底面に模様がつく場合があります。
- アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
  ピザやフライなどのあたためは、アルミホイルを指で押さえながらトレーの凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。
- 調理中、トレーのそり具合で音がすることがあります。故障ではありません。

ヒーターの通電について（故障ではありません）

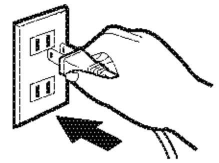
●庫内が高温になると、温度調節器が働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりして、加熱しすぎることを防ぎます。（ヒーターが消えていても故障ではありません。）

●連続で使用するときは、温度調節器が働き、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。

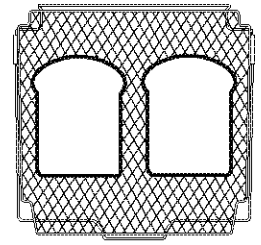
●温度調節器によりヒーターがついたり消えたりする際、「カチッ」と音がしますが、故障ではありません。

使い方 自動調理機能

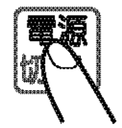
1 差込みプラグをコンセントに差し込む



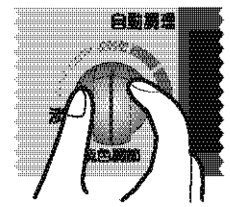
2 調理物を焼き網の中央に均等に入れる



3 電源キーを押す



4 焼色調節つまみで焼き色を合わせる



5 調理に応じて自動調理メニューキーを押す



自動調理メニューキーを押すと調理がスタートします。

- トースト・冷凍トーストの2枚焼きは2回押してください。
  （押すごとに枚数ランプが移動します。）

メニューキーを押した後で、メニューや枚数の変更をしたいときは？

⇨メニューやトーストの枚数を変更する場合は、一度電源キーを切り(ランプ消灯)、手順**3**からセットし直してください。
焼き色・ピザの大きさ・グラタンの皿数は30秒以内であれば変更できます。焼色調節つまみで変更してください。

6 できあがり

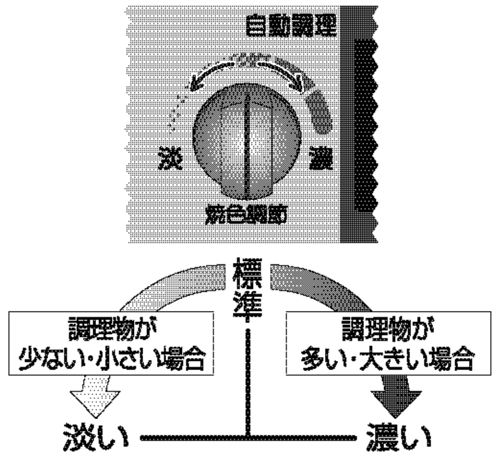
調理が終了すると、ブザーが鳴り、自動的にスイッチが切れます。

- 調理物を取り出すときは、トレーが熱くなっていますので、ミトンなどをご使用ください。

使用後は… 電源キーを押し、差込みプラグを抜いてください。
- コードを引っ張らずに必ず差込みプラグを持って抜いてください。

➡ 続けて使用する場合は…**4**へ戻りセットしてください。

焼色調節つまみについて



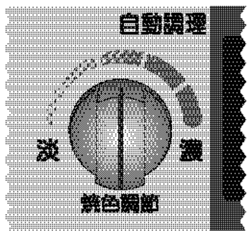
調理物の種類、個数、大きさ(重量)で焼き色が変わります。それぞれの項目を参考に、お好みで調節してください。

標準量(大きさ)の調理物が、ほどよい色に焼ける位置を、「標準」で設定しています。標準量は各項目を参考にしてください。

自動調理メニュー　(常温パン)

トースト　常温パン(1～2枚)

好みの濃さに合わせる



常温の食パン6枚切り
1枚または2枚の場合

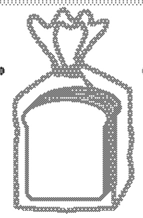
2～3分

- 室温やパンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色・焼き時間が変わります。
- 厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。
- 糖分の多いパンは濃く焼けますので「淡」側に合わせます。
- 庫内が高温の場合は、焼き色が変わることがあります。再び調理を始める時にはとびらをしばらく開けて、庫内を冷ますとうまく焼けるようになります。
- 一枚焼きの場合は焼き網の中央に置いてください。

●調理時間は初回の目やすです。

上手な食パンの保存方法

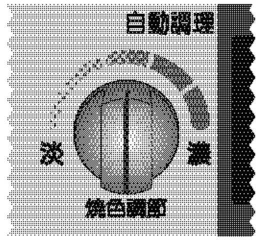
食パンは乾燥やにおいがつくのを防ぐために、袋などに入れて密封し、変形させせないように冷凍庫で保存します。



自動調理メニュー　(冷凍パン・ピザ・グラタン)

冷凍トースト　冷凍パン(1～2枚)

好みの濃さに合わせる



冷凍の食パン6枚切り
1枚または2枚の場合

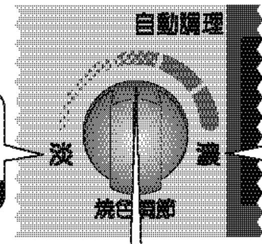
4～5.5分

- 冷凍パンは、表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。
- 冷凍パンは、ヒーターをON/OFFにして解凍しながら焼くため、時間がかかります。
- 冷凍の期間や状態、室温、パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。

●調理時間は初回の目やすです。

ピザ　ピザ(3～9インチ)

個数・大きさに応じて合わせる



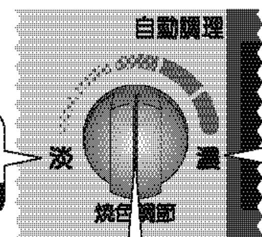
- 3インチ(直径約8cm)1～2枚の場合：3～4分
- 6インチ(直径約15cm)1枚の場合：5～6分
- 9インチ(直径約23cm)1枚の場合：7～8分

- アルミホイルを敷いたトレーにのせて焼く。
- 冷蔵の期間や状態・室温・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。

●調理時間は初回の目やすです。

グラタン　グラタン(1～2皿)

皿数・量に応じて合わせる



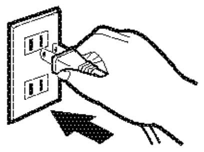
- 1皿(約120g)の場合：9～10分
- 1皿(約240g)の場合 または 2皿(1皿約120g)の場合：11～12分
- 2皿(1皿約240g)の場合：15～16分

- 具がこぼれる恐れがある場合はトレーを使用してください。

●つくり方は16ページを参照ください。
●調理時間は初回の目やすです。

使い方 タイマー調理機能

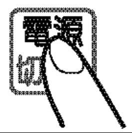
1 差込みプラグをコンセントに差し込む



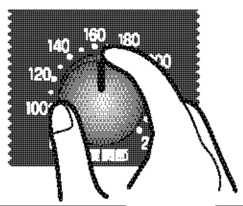
2 調理物を焼き網の中央に均等に入れる

- ●汁の出るものは、トレーをご使用ください。
- ●トレーは、調理物によって加熱すると、そることがあります。できるだけ調理物を均等に置くか、耐熱陶器皿にのせてご使用ください。
- ●調理中、トレーのそり具合で音がすることがあります。故障ではありません。

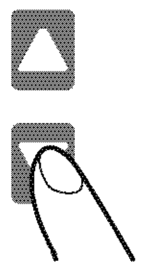
3 電源キーを押す



4 温度調節つまみを回して温度をセットする



5 タイマーキーを押して調理時間をセットし、スタートキーを押す



- ●最大約30分までセットできます。0〜10分までは0.5分（30秒）刻み、10分以降は1分刻みでセットできます。

スタートキーを押した後で、調理時間や温度を変更したいときは？

⇨**調理時間、温度**は、調理中いつでも自由に変更できます。

6 できあがり

タイマーが切れるとブザーが鳴り、自動的にスイッチが切れます。

途中で止めるときは？ ⇨ 電源キーを押して電源を切ってください。（ランプ消灯）

- ●調理物を取り出すときは、トレーが熱くなっていますので、ミトンなどをご使用ください。

使用後は… 電源キーを押し、差込みプラグを抜いてください。
●コードを引っ張らずに必ず差込みプラグを持って抜いてください。

続けて使用する場合は…4へ戻りセットしてください。

調理時間の目やす

- ●この調理時間は初回の時間です。2回目以降は様子を見ながら調節してください。
- ●調理時間は、材料の温度・質・量・種類・入れる容器などによりかわりますので、様子を見ながらお使いください。

	料理名	量	トレー	初回の調理時間(分)	温度調節	備考
冷凍食品あたため	冷凍グラタン	2皿	(使用)	約20〜22	250	1皿約240gの場合 ●具がふきこぼれないように、グラタン容器のふちを立てた状態で焼いてください。
	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	約13〜15	250	1個約50gの場合
	冷凍ピザ	1枚	使用	約10〜12	220	直径15cmの場合
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	約11〜13	200	1個約25gの場合
あたため	フライの温め	4個	使用	約7〜8	170	1個約60gの場合
	バターロールの温め	4個	——	約2.5〜3	100	1個約35gの場合
	フランスパンの温め	4個	——	約2.5〜3.5	100	厚さ約3cmの場合。表面に霧吹きをします。
焼きもの	ホットドッグ	2個	——	約8〜9	250	調理した具をはさみ、アルミホイルに包みます。
	ハンバーガー	2個	——	約8〜9	250	
	焼きいも	2本	——	約25〜30	250	太さ約4cm、1本約200gの場合
	市販パックきりもち	4個	——	約3.5〜4	230	1個約50gの場合 ●常温のもちを使用してください。
お菓子	アップルパイ	1皿	——	約25〜30	210	つくり方P.16参照
	プチシュークリーム	12個	使用	約17〜19	200	つくり方P.17参照
	スイートポテト	8個	使用	約17〜19	190	つくり方P.19参照
	スポンジケーキ	1台	——	約25〜30	180	つくり方P.18参照
	チョコチップクッキー・ナッツクッキー	6個	使用	約8〜9	180	つくり方P.17参照
	チーズケーキ	1皿	——	約25〜30	160	つくり方P.18参照
	マドレーヌ	6個	使用	約10〜13	160	つくり方P.19参照
	溶かしチョコレート	100g	使用	約5〜6	80〜100	刻んで浅めの耐熱容器に入れます。

ご注意とお願い

- ●とびらの上に調理物をのせないでください。
- ●サンドイッチ用薄切りパンやフランスパン(薄切り)のトーストは焦げやすく、場合によっては燃えることがありますのでご注意ください。
- ●続けて調理する場合、温度調節器の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。
- ●焼き網から落ちやすい大きさ・形がくずれやすいもの・具がこぼれる恐れがあるものはトレーを使用します。（つきたてのもちなどもトレーを使用します。）
- ●市販の冷凍コロッケは加熱しすぎると中身が飛び出る恐れがあります。
- ●冷凍食品は調理物の表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。

タイマー調理機能を上手に使おう!

調理時間について

◎メニューの目やす時間は材料の温度・質・量・容器などによって異なります。
様子を見ながら調理時間を調節してください。

連続して調理するときは…

◎毎回、とびらを開けて約2分間庫内を冷まし、2回目以降はタイマーを短かめに設定してください。

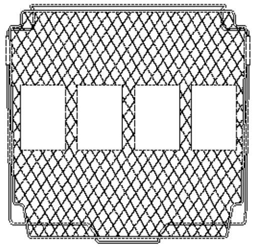
●庫内を冷まさずに連続して調理すると、庫内の過熱を防ぐために温度調節器が働きヒーターがつかないことがあります。
そのため、同じ設定でも、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。

◎加熱不足になった場合は、タイマーを使って様子を見ながら調理してください。

もちを焼く場合

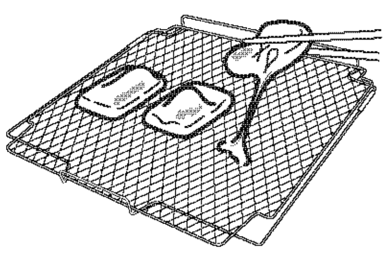
◎もちの種類によっては、表面に焼き色がついても内部が固い場合があります。
その場合は、そのまま1～2分庫内に入れておきます。

パックもちの置き方



◎焼き上がったもちは焼き網からすぐに取り出します。

●置いておくと、焼き網にくっつく場合があります。



◎つきたてのもちや自家製のもちは、焼け具合を見ながら焼いてください。

市販の冷凍食品を焼く場合

◎「オーブントースターで調理出来る冷凍食品」を使用してください。

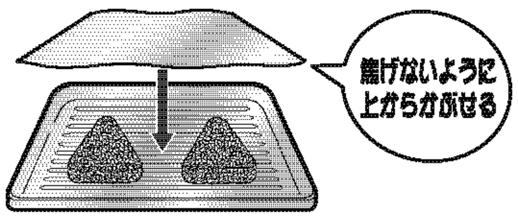
●温度調節器が働き、商品に記載の調理時間より長くかかることがあります。



焼き色がつき過ぎる場合は…

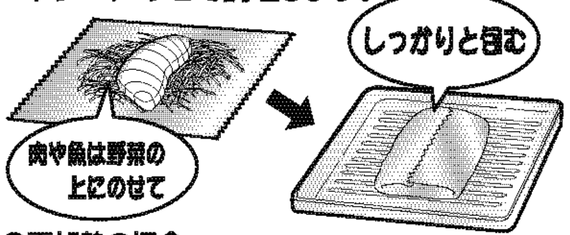
◎焼き色がつき過ぎる場合は、材料より、ひとまわり大きめのアルミホイルを途中でかぶせて焼いてください。
◎アルミホイルを使う場合は、アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。

●アルミホイルが溶けて、ヒーター表面に付着し、故障の原因になります。



肉・魚など油の出るものを焼く場合

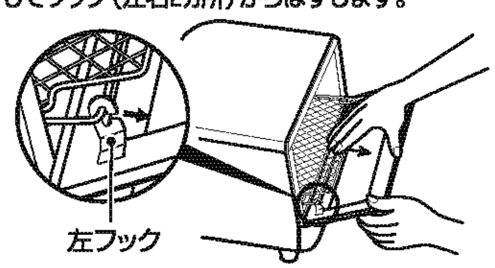
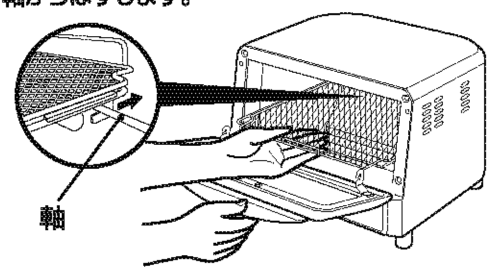
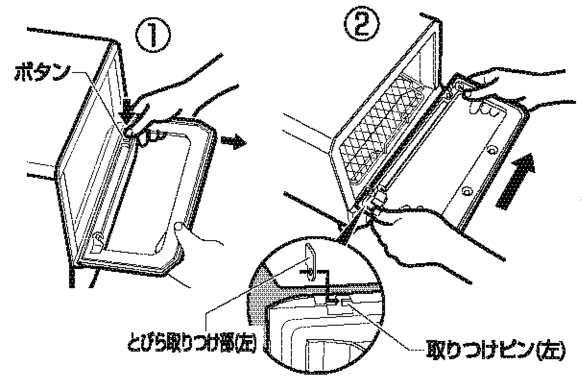
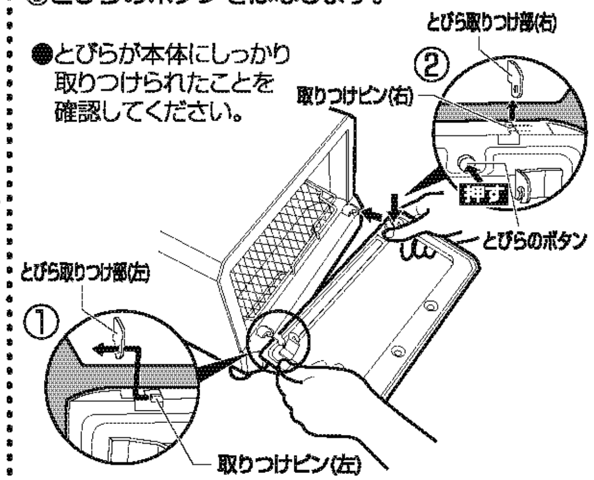
◎油が飛び散らないようにアルミホイルに包み、トレーにのせて調理します。



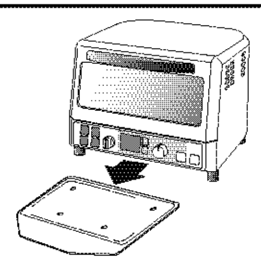
●**再加熱の場合……**
とんかつ・コロッケ・天ぷらなどの料理を温めなおすときも、アルミホイルに包んで油が飛び散らないようにしてください。

はずし方・つけ方

必ず、差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから始めてください。

	はずし方	つけ方
焼き網	①とびらを半開きにした状態で網を矢印方向に引き出してフック(左右2ヵ所)からはずします。  ②そのまま焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、軸からはずします。 	●つけるときは、はずし方の逆の手順でフックにはめ込んでください。
とびら	①とびらを水平な状態にし、とびらのボタンを押しながらとびら右側を手前に引きます。 ②そのままとびらを少し右にスライドさせると、とびらがはずれます。 	①とびらを水平な状態にし、とびらの取りつけピン(左)をとびら取りつけ部(左)の穴に入れます。 ②とびらのボタンを押しながら、とびらの取つけピン(右)をとびら取りつけ部(右)の穴に合わせます。 ③とびらのボタンをはなします。 ●とびらが本体にしっかり取りつけられたことを確認してください。 

くず受皿の引き出し方



●くず受皿は、こまめにお手入れし、汚れたままで使わないでください。
テーブルを焦がす原因になります。

お買い上げの商品とこの取扱説明書に記載したイラストは異なることがあります。

お手入れ

なまえ	方 法	ご 注 意
本体（外側と庫内）とびら	①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、かたく絞りふき取る ②水で絞った布でよくふく ③乾いた柔らかい布で水気をふき取る	●本体・とびらに直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。（感電や故障の原因になります。） ●お手入れ後は忘れずに確実にセットしてください。（とびら・焼き網・くず受皿） ●シンナー・ベンジン・みがき粉・台所用以外の洗剤・漂白剤などは使わないでください。 また化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面を傷つけたり、化学変化をおこしたりする原因になります。） ●スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。（表面を傷つけます。） ●くず受皿は、こまめにお手入れしてください。（汚れたままで使うとテーブルを焦がす原因になります。） ●洗ったあとは十分に水気をふき取り、よく乾かしてからセットください。（水たまり防止のため） ●とびらの取り扱いはていねいに行ってください。（変形・故障の原因になります。） ●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。
トレー くず受皿	①薄めた台所用中性洗剤で洗う ②乾いた布で水気をよくふき取る	
焼き網	①台所用中性洗剤をぬるま湯で薄めた中にひたして洗う ②乾いた布で水気をよくふき取る	
コード 差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく	

故障かなと思ったとき

■修理のお問い合わせ前に一度お調べください。

症 状	原 因	処 置
調理物が加熱されない（ヒーターが発熱しない）	差込みプラグがコンセントに確実に差し込まれていますか?	確実に差し込んでください。
	電源を「入」にしていますか?	電源を「入」にしてください。
	温度調節器が働いていますか?	庫内を冷ましてください。
スタートキーを押すとブザー（ピッピッピッ）が鳴り、スタートしない	タイマーキーで時間をセットしていますか?	調理時間をセットしてください。

部品・消耗品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。

●お買い求めの際には、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

（ホームページでのご購入はP.15「お客様ご相談窓口」参照）

部品名	部品番号
トレー	718727-00

仕 様

型 名	ET-RT85
タ イ マ ー	30分計
電 源	交流 100V 50/60Hz
消 費 電 力	1150W
コ ー ド の 長 さ	1.2m
外形寸法（約cm）	幅31.5×奥行31×高さ23.5
庫内寸法（約cm）	幅26×奥行25×高さ8.5
質 量	約3.8kg

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター ナビダイヤル 0570-011874 市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ……Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

お料理ノート

自動調理メニュー

マカロニグラタン

4皿分（1皿約120gの場合）
2皿分（1皿約240gの場合）
トレー使用

材 料（**長径15cm、短径10cm、高さ3cmのグラタン皿使用**）

カットマカロニ・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
鶏肉（一口大に切る）・・・・・・・・・・・70g
マッシュルーム（薄切り）・・・・・・・・20g
玉ねぎ（みじん切り）・・・・・・・・・・・½個
バター・粉チーズ・・・・・・・・・・・・各適宜

ホワイトソース
- バター・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・2カップ
- 塩・こしょう・・・・・・・・・・・・・・少々

つくり方

1. カットマカロニをかためにゆでます。
2. フライパンにバター小さじ2（分量外）を溶かして玉ねぎを炒め、鶏肉を加えて塩・こしょうをふり、マッシュルームを加えて、最後に1を加えて炒めておきます。
3. ホワイトソースをつくります。バターを溶かした鍋に薄力粉を入れ、焦がさないように炒め、牛乳を少しずつ加えて木じゃくしでまぜながら、ソースのかたさに煮つめて塩・こしょうで味をととのえます。
4. グラタン皿にバターを薄くぬり、2の材料を3の7分目の量であえて入れ、さらに残り3分目のホワイトソースをその上にかけます。
5. 4の上に粉チーズをふって、トレーの上にグラタン皿を一皿または二皿のせてトースターに入れ、皿数、グラタンの量に応じて焼色調節つまみを合わせ自動メニューキー［グラタン］を押します。

●焦げ目が強めにつくので、気になる場合は途中でアルミホイルをかぶせるなど調節してください。

タイマー調理メニュー

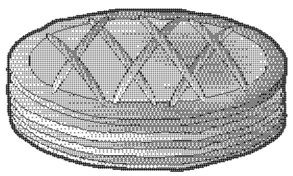
アップルパイ

温度調節210
タイマー25〜30分
1皿分・トレーなし

材 料（**直径21cm、高さ3〜4cmの耐熱皿使用**）

冷凍パイシート（市販のもの）・・・・200g
（●使用直前まで冷蔵庫で冷やしておいてください）
りんご・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3個
コアントロー・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
レモン汁・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ½
シナモン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適宜
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2

（ドリュウル） まぜ合わせる
- 卵・・・・・・・・・・½個
- 水・・・・・・大さじ1



つくり方

1. りんごは洗って水気をよく切り、皮をむいてへたをとり、2〜3mmの厚さのいちょう切りにします。
2. フライパンに1とコアントロー・レモン汁・シナモンを入れ、ふたをして煮ます。りんごがしんなりしてきたらふたをとり、少し水気の残っているところで砂糖を加え、全体をまぜ合わせ、水気がなくなるまで煮た後、よく冷まします。
   ●りんごを焦がさないように注意してください。
3. 耐熱皿にバターをぬっておき、そこに耐熱皿よりひとまわり大きくのばしたパイシートをのせます。
   （皿からはみ出した部分は切りとって、上の飾りに使います）
   底全体にフォークなどでさして穴をあけます。
4. 冷めた2を3に入れ、上にパイシートで飾りつけをして、全体にハケでドリュウルをぬります。
5. 温度調節つまみを［210］に合わせ、タイマーつまみを25〜30分に合わせ、スタートキーを押します。

●調理の途中、6〜7分で皿を前後逆にすると焼きムラが防げます。

●調理の途中、9〜10分で良い焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせてください。

チョコチップクッキー＆ナッツクッキー

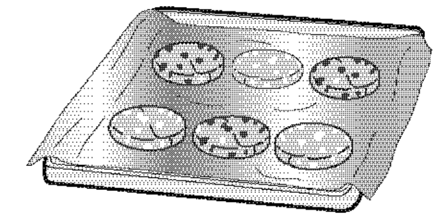
温度調節180
タイマー8〜9分
1回分6個・トレー使用

材 料（**12個分**）

A
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・75g
- ベーキングパウダー・・・・・小さじ¼

バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・70g
グラニュー糖・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
とき卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・½個
チョコチップ・・・・・・・・・・・・・・・・・20g
アーモンド・くるみ（粗くきざむ）
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・合わせて20g

●クッキーの並べ方



つくり方

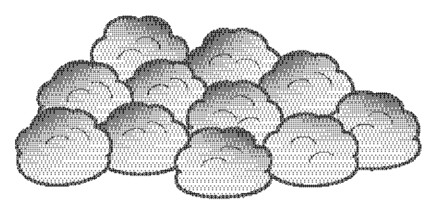
1. バターは室温に戻して泡立て器でクリーム状にねり、グラニュー糖を加えてよくすりまぜます。
2. とき卵を1に少しずつ加えてよくまぜます。
3. ふるいにかけたAを2に加えて木じゃくしで切るようにさっくりとまぜ、生地を2等分します。
   それぞれにチョコチップとアーモンド・くるみを加えてまぜ合わせます。
4. アルミホイルを敷いたトレーに、3の生地を大さじ1ずつ左のイラストのように6個おきます。
   手に薄力粉（分量外）をつけて生地を上からおさえて、5mm位の厚さにします。
5. 温度調節つまみを［180］に合わせ、タイマーつまみを8〜9分に合わせスタートキーを押します。

プチシュークリーム

温度調節200
タイマー17〜19分
1回分12個・トレー使用

材 料（**24個分**）

水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・60mL
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
薄力粉（ふるう）・・・・・・・・・・・・・40g
とき卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
ホイップクリーム・・・・・・・・・・・・・適宜
カスタードクリーム・・・・・・・・・・・・適宜



つくり方

1. 鍋に水・バターを入れて中火にかけ、沸とうしたら薄力粉を一度に加えて手早くまぜます。生地がまとまり、鍋底からはなれたら火からおろします。
2. とき卵1個分を1に加えて手早くまぜ合わせます。
   残りのとき卵を少しずつ加えて、木じゃくしですくって生地がゆっくり落ちるくらいにします。
   （卵の量でかたさを調節します。）
3. アルミホイルを敷いたトレーに、 2の生地を直径約3cmになるように12個おき、ぬらした指先で形を整え霧吹きをします。
4. 温度調節つまみを［200］に合わせ、タイマーつまみを17〜19分に合わせ、スタートキーを押します。
   （途中でとびらを開けるとシュー皮がしぼむことがあります。）
5. シュー皮に切り目を入れて、お好みでホイップクリーム・カスタードクリームを詰めていただきます。

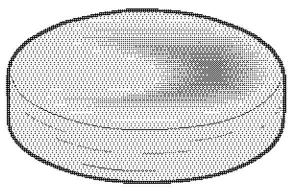
お料理ノート つづき

スポンジケーキ

温度調節180
タイマー25〜30分
1台分・トレーなし

材料（直径18cmの丸型1台分）

卵（室温のもの）……… L2個（約120g）
砂糖……………………… 60g
薄力粉（ふるう）……………… 60g
溶かしバター（無塩）…………… 10g
バニラエッセンス……………… 少々
A｛生クリーム…………… 300mL
　 砂糖……………………… 30g
飾り用の果物（いちごなど）……… 適宜



つくり方

1. 丸型にバターを薄く、まんべんなくぬります。
2. ボールに卵を入れ、泡立てます。砂糖は3〜4回に分けて加え、白くもったりするまでしっかりと泡立てます。
3. バニラエッセンス・薄力粉を加え、へらでさっくりとまぜます。熱い溶かしバターを入れ、手早くまぜ合わせます。
4. 丸型に生地を流し入れ、型をゆすって表面をならした後、台の上に数回落として生地の空気抜きをします。
5. 温度調節つまみを［180］に合わせ、タイマーつまみを25〜30分に合わせ、スタートキーを押します。

●調理の途中、1分30秒〜2分で良い焼き色がついたら、丸型よりひとまわり大きいアルミホイルをかぶせます。
（アルミホイルがヒーターにあたらないように注意してください）
●調理の途中、16〜18分で型を前後逆にすると焼きムラが防げます。

竹ぐしをさして何もついてこなければできあがりです。
すぐに型からはずし、焼き網の上で冷まします。

6. Aをボールに入れ、氷水で冷やしながら泡立て、ホイップクリームをつくります。
7. スポンジケーキを横半分に切ったところにホイップクリームをはさみ、全体にもクリームをぬり、果物をかざります。

チーズケーキ

温度調節160
タイマー25〜30分
1皿分・トレーなし

材料（直径約21cm、高さ3〜4cmの耐熱皿使用）

A｛クリームチーズ………… 200g
　（室温にしてなめらかになるまでまぜる）
　 卵黄……………………… 2個
　 ヨーグルト……………… 50g
　 レモン汁……………… 小さじ2
　 コアントロー………… 大さじ$\frac{1}{2}$
　 砂糖……………………… 40g
B｛卵白……………………… 2個
　 砂糖……………………… 20g
クラッカー………………… 40g
（細かくくだいて分量外のバター（約10g）とあえておく）

つくり方

1. 耐熱皿にバターを多めにぬっておき、くだいたクラッカーを底にまんべんなく置きます。
2. Aをボールに入れ、泡立て器でよくまぜ合わせます。
3. 別のボールにBを入れ、泡立て器で角（つの）が立つまでしっかりと泡立てます。
4. 2に3を入れ、泡をこわさないようにさっくりとまぜます。
5. 1に4を入れ、温度調節つまみを［160］に合わせ、タイマーつまみを25〜30分に合わせ、スタートキーを押します。竹ぐしをさして何もついてこなければできあがりです。

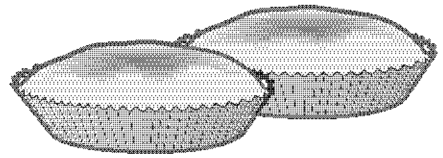
●表面の焼き色が気になる場合は途中でアルミホイルをかぶせて調節してください。（20〜22分後を目やすに）
●調理の途中、9〜11分で皿を前後にすると焼きムラが防げます。
●冷蔵庫で冷やすとよりおいしくいただけます。

スイートポテト

温度調節190
タイマー17〜19分
1回分8個・トレー使用

材料（6号アルミケース8個分）

さつまいも……………… 2本（200g）
A｛とき卵………………… $\frac{1}{4}$個
　 砂糖……………… 20〜30g
　 バター……………………… 5g
　 牛乳……………… 大さじ$1\frac{2}{3}$
　 塩………………………… 少々
　 シナモン………………… 少々
卵黄（仕上げ用）…………… 少々



つくり方

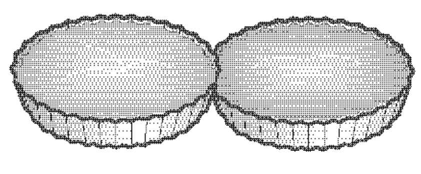
1. さつまいもはよく洗って、まるごと蒸し器で蒸します。
2. 1の皮を取り、熱いうちに裏ごしします。
3. 2にAを加えてまぜ、アルミケースに入れて仕上げ用の卵黄をハケでぬります。
4. トレーに3をのせて、温度調節つまみを［190］に合わせ、タイマーつまみを17〜19分に合わせ、スタートキーを押します。

マドレーヌ

温度調節160
タイマー10〜13分
1回分6個・トレー使用

材料（マドレーヌ型アルミケース直径8cm 12個分）

A｛薄力粉………………… 100g
　 ベーキングパウダー… 小さじ$\frac{1}{3}$
とき卵……………………… 2個
砂糖………………………… 90g
溶かしバター……………… 80g
ラム酒…………………… 小さじ1
バニラエッセンス………… 少々



つくり方

1. Aを合わせてふるい、バターは湯せんで溶かしておきます。
2. 卵を割りほぐした中に砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽく線が書けるくらいまで泡立てます。
泡立てが十分でないと、よくふくらみません。
3. Aを加えてつやがでるまでまぜ合わせ、溶かしバター・ラム酒・バニラエッセンスを加えて泡をつぶさないようにまぜます。
4. 3をアルミケースの8分目まで入れます。
5. トレーに4を6個のせて、温度調節つまみを［160］に合わせ、タイマーつまみを10〜13分に合わせスタートキーを押します。